



EXPRESS MAIL NO. EV530944435US

DIALOG(R) File ~~SEARCHED~~ SEARCHED
(c) 2005 JPO & JAPIO. All rts. reserv.

03991056

PRODUCTION OF PROCESSED SHELLFISH

PUB. NO.: 04-356156 [JP 4356156 A]

PUBLISHED: December 09, 1992 (19921209)

INVENTOR(s): MIURA YASUSHI

HATSUKADE IKUO

APPLICANT(s): AOHATA KK [415950] (A Japanese Company or Corporation), JP
(Japan)

APPL. NO.: 03-127839 [JP 91127839]

FILED: May 30, 1991 (19910530)

INTL CLASS: [5] A22C-029/04

JAPIO CLASS: 11.2 (AGRICULTURE -- Marine Products)

JOURNAL: Section: C, Section No. 1053, Vol. 17, No. 216, Pg. 81, April
28, 1993 (19930428)

ABSTRACT

PURPOSE: To produce a processed shellfish having its contents in a substantially raw state by simple operations, by applying a high pressure to a raw shellfish with a shell and subsequently opening the shell.

CONSTITUTION: A raw shellfish with a shell such as an oyster, calm or short-necked calm and sea water are sealed with a plastic container and

subsequently subjected to a high pressure of 1-44 atmospheres. The shell of the treated shellfish is easily opened to provide the objective processed shellfish.

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平4-356156

(43) 公開日 平成4年(1992)12月9日

(51) Int.Cl.⁵

A 22 C 29/04

識別記号

府内整理番号

F I

技術表示箇所

2114-4B

審査請求 未請求 請求項の数1(全2頁)

(21) 出願番号

特願平3-127839

(22) 出願日

平成3年(1991)5月30日

(71) 出願人 591116036

アヲハタ株式会社

広島県竹原市忠海町4395番地

(72) 発明者 三浦 靖史

広島県竹原市忠海町4395番地 アヲハタ株
式会社内

(72) 発明者 廿日出 郁夫

広島県竹原市忠海町4395番地 アヲハタ株
式会社内

(74) 代理人 弁理士 佐藤 一雄 (外2名)

(54) 【発明の名称】 加工貝の製造法

(57) 【要約】

【目的】 生の貝の殻が人の手で容易に開けられるよう
な加工貝の製造法を提供する。

【構成】 本発明の加工貝の製造法は、殻付の生の貝に
高圧をかけることを構成とする。

(2)

特開平4-356156

1

2

【特許請求の範囲】

【請求項1】殻付の生の貝に高圧をかけることを特徴とする加工具の製造法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、新規な加工具の製造法に関する。

【0002】

【従来の技術】殻付の生の貝、例えばカキなどは、殻を開けるにかなり困難を伴うことは従来からよく知られている。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】すなわち、殻付の生の貝の殻を開くにはかなりの力が必要だけでなく、熟練した人でないと殻を壊してしまうなど、通常作業上かなりの技巧を必要とする。それ故、生の貝の殻を容易に、より具体的には単に人の手で開けることができるならば作業上益することは多大である。よって、本発明は、生の貝の殻が人の手で容易に開けられるような加工具を製造する方法を提供することを目的とする。

20

【0004】

【課題を解決するための手段】本発明者らは鋭意研究の結果、上記の目的は、高圧処理手段を利用することにより達成されることを見出し、本発明を完成するに至った。本発明は、殻付の生の貝に高圧をかけることを特徴とする加工具の製造法を提供するものである。

【0005】以下、本発明を詳しく説明する。本発明において殻付の生の貝とは、殻の付いたままの未だ生きている貝をいう。貝の種類によって限定されるものではないが、代表的にはカキ、ハマグリ、アサリなどを挙げる

30

ことができる。

【0006】本発明の方法によれば、このような殻付の生の貝に高圧をかける。ここにおいて「高圧」とは、一般的に大気圧の1千倍以上の圧力をいう。実用的には1～4千気圧（1気圧は約1Kg/cm²）程度でよい。また、「高圧をかける」とは、殻付の生の貝をこのような気圧下に一定時間保持することをいう。具体的には2千気圧の場合は3～10分間、3千気圧の場合は0.5～5分間、4千気圧の場合は0.5～3分間程度を目安とすればよい。保持時間があまり短いと本発明の所期の目的は達成し難く、また、保持時間があまり長くても、上記の保持時間程度で殻は既に人の手で容易に開けられることから不経済であるだけでなく、貝の蛋白質成分が変質し易くなる傾向が生じる。

40

【0007】高圧のかけ方は、特に限定されるものではないが、実際には、例えばプラスチック製の容器に殻付の生の貝を海水と共に収容、密封後、これを高圧加工装

置（例えば、三菱重工業（株）製のMCT-150型）に配置して所定の高圧をかけねばよい。

【0008】上記したような本発明の方法により製造された加工具は、人の手で容易にその殻を開けることができ、よって従来の殻開けに比べて作業性の極めて高いものである。

【0009】

【作用】殻付の生の貝に高圧をかけると、おそらく、貝柱の部分の筋肉が何らかの影響を受け、殻を閉じる作用がし難くなり、よって人の手によりその殻を容易に開けることができるようになるのではないか、と考えられる。

【0010】

【実施例】以下、本発明を実施例および試験例でもって更に詳しく説明する。

実施例1

殻付の生のカキ2個をプラスチック製の袋にほぼ同容量の海水と共に収容、密封後、三菱重工業（株）製の高圧加工装置MCT-150型内に配置して3千気圧で3分間高圧をかけて、本発明の加工カキを製造した。

【0011】実施例2

殻付の生のハマグリ4個をプラスチック製の袋にほぼ同容量の海水と共に収容、密封後、上記実施例1で用いた高圧加工装置内に配置して4千気圧で2分間高圧をかけて、本発明の加工ハマグリを製造した。

【0012】試験例

上記実施例1で得られた本発明の加工カキと、対照として高圧処理をしてない殻付の生のカキに対して、人の手による殻の開き具合を比較試験したところ、結果は以下の通りであった。

試験項目	本発明の 加工カキ	対照の高圧 処理カキ
人の手による 殻の開き具合	○	×

註1：○は人の手で貝の殻が容易に開けうることを意味し、
×は人の手では貝の殻が簡単には開けられないことを意味する。

2：本発明の加工カキは殻を開けてみたところ、実質上生のカキと何ら変らない状態であった。

【0013】

【発明の効果】本発明の方法により、貝の殻の極めて開け易い、しかも身は実質上生の状態のままである加工具が提供される。